# SF6200TB



| | |
|---|---|
| **Categorie** | 60 cm |
| **Product familie** | Oven |
| **Stroomvoorziening** | Elektrisch |
| **Warmtebron** | Elektriciteit |
| **Bereidingswijze** | Multifunctionele oven |
| **Reinigingssysteem** | Vapor Clean reiniging |
| **EAN-code** | 8017709359669 |

## Design

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Design** | Musa | **Type zeefdruk** | Symbolen |
| **Kleur** | Zwart | **Deur** | Geheel glas |
| **Afwerking** | Glanzend | **Handvat** | Musa |
| **Design** | Plat | **Kleur handvat** | Zwart |
| **Materiaal** | Glas | **Logo** | Geëtst |
| **Type glas** | Eclipse zwart glas | **Bedieningsknoppen** | Musa |
| **Kleur serigrafie** | Grijs | **Kleur bedieningsknoppen** | Zwart |

## Bediening

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Display** | DigiScreen | **Bediening** | Knobs & touch buttons |
| **Display** | LED display | **Aantal bedieningsknoppen** | 2 |

## Programma's / Functies

| | |
|---|---|
| **Aantal kookfuncties** | 8 |
| **Automatische programma's** | No |
| **Individualiseerbare recepten** | No |

**Traditionele bereidingsfuncties**

Statisch

Statisch + ventilator



Circulatie (ventilator + circulaire)



Turbo: ventilator + circulaire + statisch

ECO

Grote grill

Ventilator + grote grill

Geventileerde onderwarmte

**Overige functies**

Rijzen

Stone cooking

Air-Fry

**Reinigingsfuncties**

Vapor Clean reiniging

## Opties



| | |
|---|---|
| **Tijdsinstelling** | Automatische in- en uitschakeling |
| **Timer** | Ja |
| **Timer** | 1 |
| **Snel voorverwarmen** | Ja |

## Technische specificaties



| | |
|---|---|
| **Inhoud (l)** | 70 l |
| **Cavity** | Sares |
| **Minimum temperatuur** | 60 °C |
| **Maximum temperatuur** | 250 °C |
| **Aantal kookniveaus** | 5 |
| **Dubbele ventilator** | 1 |
| **Aantal lampen** | 1 |
| **Type lamp** | Halogeen |
| **User-replaceable light** | Ja |
| **Vermogen lamp** | 40 W |
| **Verlichting bij opening deur** | Ja |
| **Onderwarmte - vermogen** | 1200 W |
| **Circulatie - vermogen** | 2000 W |
| **Warmte onderbroken bij openen deur** | Ja |
| **Opening deur** | Standaard opening |
| **Deur** | Temperatuur gecontrolleerde deur |
| **Uitneembare ovendeur** | Ja |
| **Volledig glazen binnendeur** | Ja |
| **Uitneembaar glas binnendeur** | Ja |
| **Totaal aantal ruiten** | 3 |
| **Chimney** | Fixed |
| **Koelsysteem** | Mantelkoeling |
| **Koelleiding** | Enkel |

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Bovenwarmte - vermogen** | 1000 W | **Reductie snelheid koelsysteem** | Ja |
| **Grill - vermogen** | 1700 W | **Afmetingen bruikbare interne ovenruimte (hxbxd)** | 360x460x425 mm |
| **Grote vlakgrill - vermogen** | 2700 W | **Temperatuurcontrole** | Elektro-mechanisch |
| | | **Materiaal ovenruimte** | Ever Clean emaille |

## Prestaties / energielabel



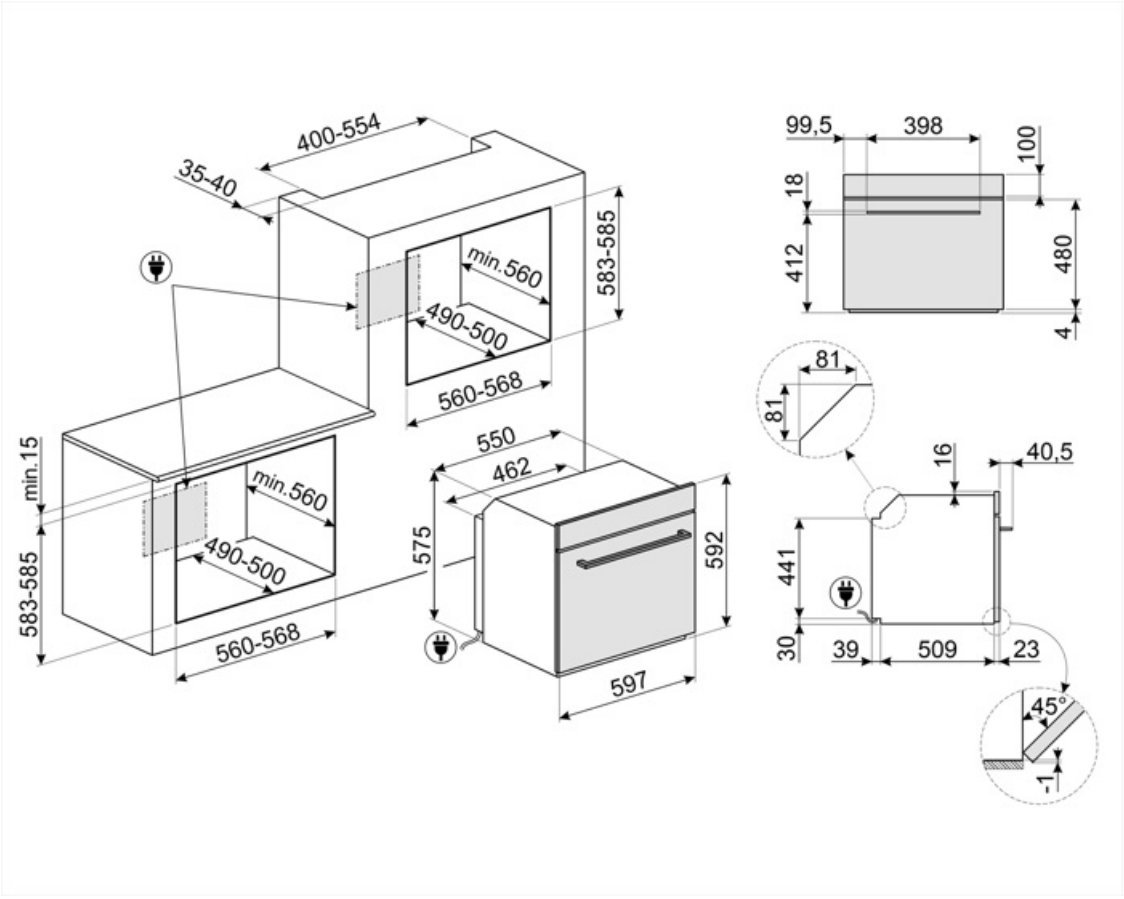

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Energie-efficiëntieklasse** | A | **Energy consumption in forced air convection** | 2.88 MJ |
| **Netto volume** | 70 l | **Energieconsumptie in turbo functie** | 0.80 kWh |
| **Energieconsumptie in conventionele functie** | 1.15 kWh | **Aantal ovens** | 1 |
| **Energy consumption in conventional mode** | 4.14 MJ | **Energie-efficiëntie Index** | 95.2 % |

## Meegeleverde accessoires

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Ovenrooster met stop** | 1 | **Bakplaat (40 mm)** | 1 |

## Elektrische aansluiting

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Spanning** | 220-240 V | **Nominale aansluitwaarde** | 3000 W |
| **Stekker** | (F;E) Schuko | **Frequentie** | 50/60 Hz |
| **Stroom** | 13 A | **Lengte voedingskabel** | 150 cm |


400-554
35-40
min.560
490-500
583-585
560-568
min.15
583-585
min.560
490-500
560-568
550
462
575
592
597
99,5
398
100
18
412
480
4
81
81
16
40,5
441
30
39
509
23
45°
1

## Compatible Accessories



### AIRFRY2

Air fryer tray. Ideal for recreating traditional frying in the oven, but with fewer calories and less fat. It allows you to cook quickly and simply dishes such as French fries, fried vegetables and fish, ensuring perfect browning and crispiness.



### BN620-1

Enamelled tray suitable for 45 cm and 60 cm ovens. Depth 20 mm. Perfect for a wide range of savoury and sweet baking.



### GTP

Partially extractable telescopic guides (1 level), suitable for traditional ovens. Made in stainless steel, they guarantee stability and facilitate the smooth extraction of the trays.



### PALPZ

Pizzapallet inox met plooibaar handvat, 315x325 mm



### STONE2

Rectangular pizza stone without handles, suitable for 45cm and 60cm wide ovens. Dimensions W42 x H1.8 x D37.5cm. Ideal for cooking pizzas with the same results as a typical wood-fired oven. Can also be used for baking bread, focaccias and other recipes such as pies, flans or biscuits



### BBQ

Dubbelzijdig



### BN640

Enamelled tray suitable for 45cm and 60cm ovens. Depth 540 mm. Perfect for cooking and roasting meat and fish in sauces. Also ideal for experimenting with lighter and crunchy side dishes



### GTT

Volledig uitschuifbare telescopische rails (1 niveau) voor traditionele ovens (SF-).



### PR3845X

Inox profiel voor installatie ovens in kolom

## Alternative products



**SF6200TS**

Zilver

# Symbols glossary



Energy efficiency class A



Triple glazed doors: Number of glazed doors.



Ever Clean Enamel: Ever Clean enamel is applied electrostatically, corner to corner and edge to edge to prevent cracking or cracks over time. It is a particular pyrolytic enamel, resistant to acids which, in addition to being pleasantly bright, promotes greater cleaning of the oven walls, thanks to its lower porosity. It is baked at over 850 °C and slowly polymerized at a scientifically determined rate to ensure uniform depth and strength. Ever Clean enamel creates an impeccable finish both on the inside of the oven and on the trays, making the surfaces of the oven incredibly easy to maintain over time as it reduces the adhesion of fat during cooking.



Ventilator met bovenste en onderste elementen: De elementen in combinatie met de ventilator zijn bedoeld om een meer gelijkmatige warmte te bieden, een methode die vergelijkbaar is met conventioneel koken, dus voorverwarmen is vereist. Het meest geschikt voor items die langzaam koken vereisen.



Circulaire: De combinatie van de ventilator en het ronde element eromheen zorgt voor een hete lucht kookmethode. Dit biedt vele voordelen, waaronder geen voorverwarmen als de kooktijd meer dan 20 minuten bedraagt, geen smaakoverdracht bij het gelijktijdig bereiden van verschillende soorten voedsel, minder energie en kortere kooktijden. Geschikt voor alle soorten voedsel.



Grill: Very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is not active. Provides excellent grilling and gratinating results. Used at the end of cooking, it gives a uniform browning to dishes.



Circulaire met bovenste en onderste elementen: door het gebruik van de ventilator met beide elementen kan voedsel snel en effectief worden gekookt, ideaal voor grote stukken vlees die grondig moeten worden gekookt. Het biedt een vergelijkbaar resultaat als rotisserie, waarbij de warmte rond het voedsel wordt verplaatst in plaats van het voedsel zelf te verplaatsen, waardoor elke maat of vorm kan worden gekookt.



The inner door glass: can be removed with a few quick movements for cleaning.



Air cooling system: to ensure a safe surface temperatures.



Elektrische aansluiting



Circogas: In gasovens verdeelt de ventilator de warmte snel en gelijkmatig over de ovenruimte, waardoor smaakoverdracht wordt vermeden bij het tegelijkertijd bereiden van een aantal verschillende gerechten. In elektrische ovens voltooit deze combinatie het koken van voedsel dat aan de oppervlakte klaar is, maar dat van binnen meer moet worden gekookt, zonder verder bruin te worden.



Alleen boven- en onder element: een traditionele kookmethode die het meest geschikt is voor losse items in het midden van de oven. de bovenkant van de oven zal altijd het heetst zijn. Ideaal voor gebraden vlees, fruitcake, brood etc.




De combinatie van de grill, de ventilator en onderwarmte is interessant voor het bereiden van kleine hoeveelheden.



Fan grill: very intense heat coming only from above from a double heating element. The fan is active. It allows the optimal grilling of thickest meats. Ideal for large cuts of meat.



All glass inner door: All glass inner door, a single flat surface which is simple to keep clean.



Side lights: Two opposing side lights increase visibility inside the oven.

Air at 40°C provides the perfect environment for proving yeast type dough mixes. Simply select the function and place dough in the cavity for allotted

The oven cavity has 5 different cooking levels.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

DIGIscreen display + bedieningsknoppen

Speciale kookfunctie voor de pizzasteen STONE. Ideaal voor het bakken van pizza's met hetzelfde resultaat als een typische houtgestookte oven. Kan ook worden gebruikt voor het bakken van brood, focaccia's en andere recepten zoals taarten, vlaaien of koekjes

Rapid preheating: cooking is preceded by the preheating phase which allows the cooking compartment to reach the set temperature. This option reduces the time by up to 50%.

Vapor Clean: a simple cleaning function using steam to loosen deposits in the oven cavity.

The capacity indicates the amount of usable space in the oven cavity in litres.

Speciale kookfunctie voor het Airfryerrek AIRFRY. Ideaal voor het nabootsen van traditioneel frituren in de oven, maar met minder calorieën en minder vet. Hiermee kook je snel en eenvoudig gerechten zoals frites, gebakken groenten en vis, waardoor ze perfect bruin en krokant worden.